|  |
| --- |
| Logo Solucion |

|  |
| --- |
|  Curso On Line |

|  |
| --- |
| **Camarero servicio de bar**  |

|  |
| --- |
| **Objetivos:** |
| Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.Facultar al trabajador para asesorar a los clientes sobre los productos ofrecidos de modo que se adapte a las expectativas del cliente y a los intereses económicos del establecimiento de hostelería.Capacitar al trabajador para el comportamiento frente al cliente en las situaciones que puedan surgir en el desarrollo de su actividad. |

|  |
| --- |
| **Temario:** |
| **Bloque ITema 1. La restauración**1.1. Conceptos generales 1.2. Evolución del sector de la restauración 1.3. Definición y clasificación de los establecimientos de restauración 1.4. Organización de los restaurantes **Tema 2. La brigada**2.1. La brigada 2.2. El servicio de mostrador. Clases y características 2.3. Los uniformes **Tema 3. La mise en place. Protocolo. La comanda**3.1. La mise en place 3.2. Desarrollo del servicio en el comedor 3.3. Tipos de servicio 3.4. Normas de protocolo 3.5. Servicio de vinos y licores 3.6. La mise en place del bar 3.7. El servicio en la barra o mostrador 3.8. Estudio de tiempos, recorridos y procesos 3.9. Control de calidad 3.10. La comanda **Tema 4. El mobiliario y el material de trabajo**4.1. El mobiliario principal y el auxiliar 4.2. El material de trabajo 4.3. Instalaciones y maquinaria de bar 4.4. Nuevas tecnologías **Tema 5. Salsas empleadas en el bar o la cafetería**5.1. Salsas 5.2. Otros condimentos 5.3. El aceite **Tema 6. Servicio de bebidas, aperitivos y platos combinados**6.1. Introducción 6.2. Servicio en la barra 6.3. El servicio en las mesas 6.4. Servicio de aperitivos 6.5. Servicio de plancha 6.6. Condiciones básicas de los alimentos en el bar **Tema 7. La coctelería**7.1. Introducción 7.2. Útiles necesarios en coctelería 7.3. La estación central 7.4. Elaboración de los cócteles 7.5. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador 7.6. Series de coctelería 7.7. Los vasos de cocktail 7.8. Recetario básico de coctelería **Tema 8. Los vinos**8.1. Vinos 8.2. Las uvas y sus componentes 8.3. Fermentación de la uva y composición del vino 8.4. Generalidades en la elaboración y clasificación del vino 8.5. Definición de cada tipo de vino 8.6. Elaboración y crianza del vino 8.7. Crianza de los vinos 8.8. Crianza de los vinos espumosos 8.9. Servicio de los vinos **Bloque IITema 9. Aguardientes, licores y otras bebidas alcohólicas**9.1. Introducción: breve historia de la destilación 9.2. Elaboración de licores y aguardientes 9.3. Tipos de aguardiente y licor 9.4. Licores 9.5. Relación de licores 9.6. Otras bebidas 9.7. Servicio de vinos y licores espirituosos **Tema 10. Bebidas no alcohólicas**10.1. El café 10.2. El té 10.3. Otras infusiones 10.4. El cacao 10.5. Zumos 10.6. Refrescos **Tema 11. Semifrios y helados**11.1. Introducción 11.2. Semifrios 11.3. Helados **Tema 12. Facturación y cobro**12.1. El proceso de facturación 12.2. Liquidaciones 12.3. Caja del día 12.4. Diario de producción e informe de ventas12.5. La comanda **Tema 13. Atención al cliente**13.1. Características esenciales de la empresa de servicios 13.2. Tipología de clientes según las circunstancias y los caracteres 13.3. El personal 13.4. La comunicación 13.5. Normas de atención al cliente 13.6. La protección de usuarios y consumidores 13.7. Reclamaciones y quejas: tratamiento 13.8. Las resoluciones **Tema 14. Reglamentación española en restauración**14.1. Legislación estatal 14.2. Derechos y obligaciones del usuario en un local de restauración 14.3. Legislación autonómica |